MITROPA
Restaurant

Bahnhof Flughafen Berlin-Schönefeld



Das ist die MITROPA

Die MITROPA, Mitteleuropäische Schlafwagen- und Speisewagen A. G., ist im Verkehrswesen der DDR für die Versorgung und Betreuung der Reisenden an Schwerpunkten des internationalen Verkehrs und des Binnenverkehrs mit Handelswaren, gastronomischen und Beherbergungsleistungen sowie damit verbundenen Dienstleistungen verantwortlich.

Die MITROPA ist sozialistisches Eigentum.

Ihre Versorgungsaufgaben löst sie

- ☆ in 67 Speisewagen, 22 Bufettwagen und 84 Schlafwagen
- ☆ in mehr als 270 Bahnhofsgaststätten und Hunderten von Kiosken und Verkaufsstellen
- ☆ in 9 Flughafenrestaurants sowie beim Catering-Dienst
- ☆ in 28 Autobahnraststätten und 7 Hotels
- ☆ auf 4 Eisenbahnfährschiffen und 82 Schiffen der Weißen Flotte

Rund 14 000 Mitarbeiter, davon 70 Prozent Frauen, sind in diesen Einrichtungen tätig.

Mit den Schlaf- und Speisewagenunternehmen der befreundeten sozialistischen Länder besteht eine enge Zusammenarbeit und ein reger Erfahrungsaustausch, gerichtet auf die ständige Verbesserung der Versorgung der Reisenden in unseren sozialistischen Ländern.

Werter Gast!

Die Mitarbeiter der Versorgungseinrichtung Bahnhof Flughafen Berlin-Schönefeld des MITROPA-Betriebes Berlin-Schönefeld wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

In unserem Haus erwarten Sie weitere Einrichtungen

Empfangshalle:

☆ „Büfett"
täglich geöffnet von
6.00–6.00 Uhr

☆ Verkaufsstelle
„Reiseboutique"
täglich geöffnet von
Mo.–Fr. 8.00–19.00 Uhr
Sa. u. So. geschlossen

☆ Reisebedarf
täglich geöffnet von
6.00–22.00 Uhr

Leiter der Versorgungseinrichtung:
Dipl.-Ök. Lothar Schwoche

Küchenleiter: Küchenmeister Günther Berlin

gültig ab Juni 1984

MITROPA-Betrieb Berlin-Schönefeld
1189 Berlin
Dorfstraße

18 Bm G 087/84 0.3 II/84 18

SPEISENANGEBOT

10.00 bis 22.30 Uhr

	M
Schonkostgerichte	
Schweinegulasch im Reisrand, Rohkostsalat	3,50
Fleischbällchen in mildem Curryrahm, Reisrand, Rohkostsalat	4,20

Beide Gerichte werden mit Vollmilch zubereitet.

Gemüsebeilagen	
Gemüsespätzle	0,45
Sauerkraut	0,55
Rotkohl	0,65
Möhrengemüse	0,80
Butterbohnen	0,90
Junge Erbsen	1,25
Rohkostsalat	0,55

Sättigungsbeilagen	
Salzkartoffeln	0,20
Bratkartoffeln	0,40
Kartoffelpüree	0,45
Pommes frites	0,55
Kartoffelklöße	0,80
Reis	0,35
Risotto	0,50

Süßspeisen und Kompotte	
Französische Kirsch-Krapfen	1,90
Knickebeineisbecher (Vanille-Streicheis mit Fettglasur und Eierlikör)	3,05
Vanille-Streicheis mit Früchten und Schlagsahne	3,35
Kirschkompott	0,80
Apfelmus mit Schlagsahne	2,15
Stachelbeerkompott mit Schlagsahne	2,25

Über das Angebot an Frischobst, Gebäck und Torten informiert Sie gerne unser Bedienungspersonal!

GETRÄNKEANGEBOT

		M
Warme Getränke		
Tasse Kaffee, Zucker und Kaffeesahne		1,00
Kännchen Mokka, Zucker und Kaffeesahne		1,90
Kännchen Malzkaffee, Zucker und Kaffeesahne		0,90
Glas Pickwick-Tee, Zucker und Kaffeesahne		0,90
Glas Pickwick-Tee, Zucker und Zitrone		0,95
Kännchen Kakao		1,80
Zubereitung für Grog		0,25
Kalte Getränke		
Citrus	0,2 l	0,36
Club-Cola-Getränk	0,2 l	0,50
Ambassador	Flasche 0,33 l	0,45
Selters	Flasche 0,33 l	0,30
Bier		
Berliner Pilsner	Glas 0,25 l	0,68
	Glas 0,5 l	1,35

Spirituosen		M
Weinbrand Privat	4 cl	2,00
Weinbrand Goldkrone	4 cl	2,34
Weinbrand Burgkrone	4 cl	2,54
Berliner Luft	4 cl	1,54
Weizenkorn	4 cl	1,84
Kirsch mit Whisky	4 cl	1,80
Aprikosen-Edel	4 cl	1,84
Halb und Halb	4 cl	1,70
Scotch Whisky	4 cl	3,50
Orient-Kaffeelikör	4 cl	2,10
Edel-Kirsch	4 cl	2,50
Alter Weinbrand	4 cl	3,04

Auf Wunsch werden alle Spirituosen auch in 2 cl ausgeschenkt!

Über unser Wein- und Sektangebot informiert Sie gern unser Bedienungspersonal!

Unser Angebot

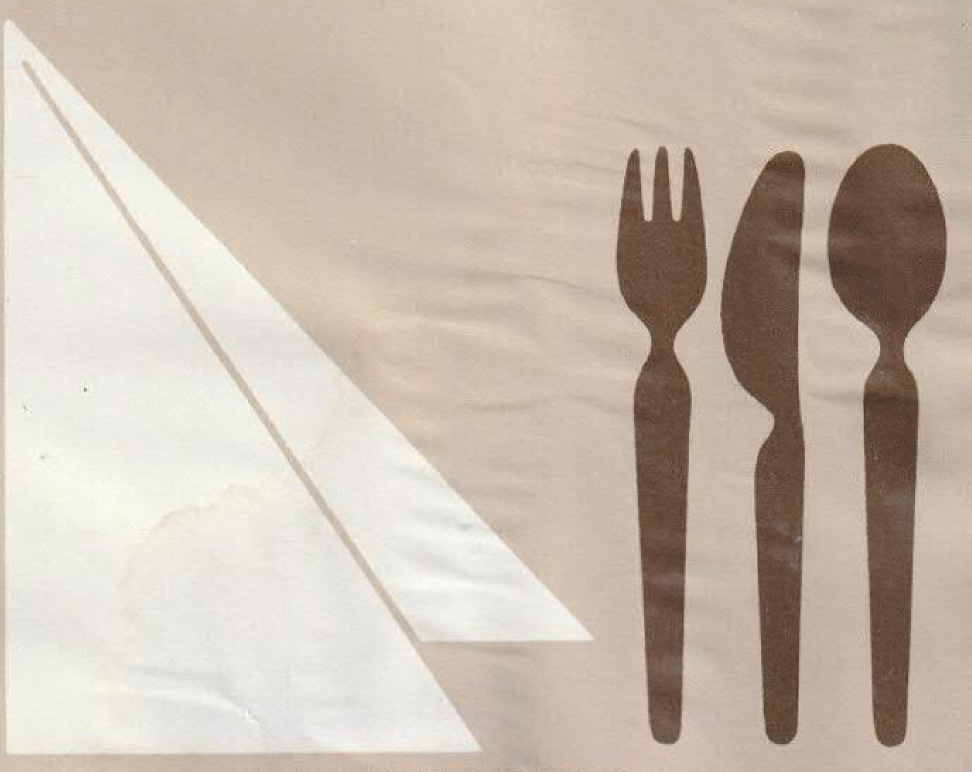
Gültig ab 29.6.84

von 15.00–22.30 Uhr

	M
Suppen und Eintöpfe	
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich	1,00
Ungarische Gulaschsuppe	1,50
Grüne Bohnen-Eintopf	2,45
Schlachteplatte mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, Rohkostsalat	6,55
Schweinekammsteak au four, junge Erbsen, pommes frites, Rohkostsalat	7,85
Szegediner Gulasch, Salzkartoffeln, Rohkostsalat	3,40

Der Küchenmeister empfiehlt seine Hausspezialität von der Pfanne

Kräftige Würzpfanne nach „Art des Hauses" (Rinderfilet, würziges Schweinefleisch, Champignons, Rührei), pommes frites, Salatteller	10,00



MITROPA

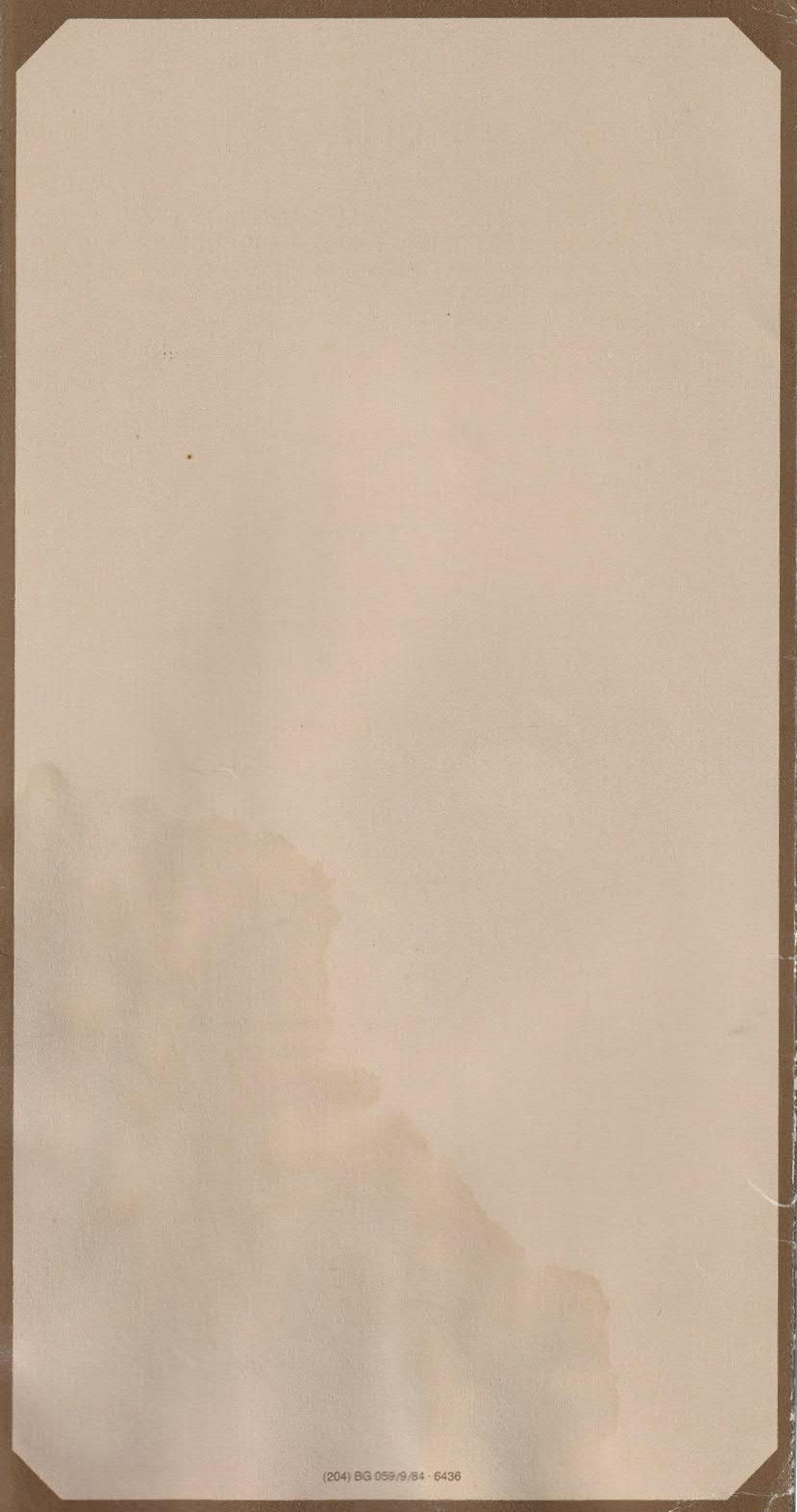
Kalte Speisen

Gemischte Aufschnittplatte mit Butter und Brot	5,30
Käsevariationen mit Butter und Brot	4,80
Geflügelschaumbrot „Gärtnerin", Toast	6,70
Kasseler mit Mayonnaisensalat	3,50
Berliner Hackepeter mit Ei, Butter und Brot	3,40

Für den eiligen Gast

Eiersalat „Hausfrauenart", Weißbrot	2,15
Rindfleischsalat, Schwarzbrot	2,35
Geflügelsalat, Toast	2,50

18 Bm G 087/84 0,3 II/84 18



(204) BG 059/9/84 · 6436